



الطواجن باللحم والدجاج

الحاجة كلثوم

www.ma-ft.com/vb

Majdouline

www.ma-ft.com/vb

Futur
Objectif

طاجين اللحم بسبع خضر

المقادير : 500 غ من لحم البقر • بصلة

• حبة كرعة • حبة بطاطس

• حبة طماطم • حبة لفت

2 حبات جزر (خيزو) • حبة بسباس

• زليفة من الجلبانة • ملح - إيزار - خرقوم

• ملعقة كبيرة من القزبر والمعدنوس مفروم

• 4 ملاعق كبار زيت • 4 ملاعق كبار زيت الزيتون

طريقة التحضير



Majdoulina

1 نضع اللحم، نضيف الملح، الإيزار، الخرقوم، كأس كبير ماء، نغطي الطاجين ويطهى على نار هادئة لمدة ساعة وربع مع تقلبيه وإضافة ماء ساخن عند الحاجة حتى يصبح اللحم هشاً.



Majdoulina

2 نقطع الخضر ونضعها في إناء، نضيف الملح، الإيزار، الخرقوم، الزيت ونخلط الكل ثم نضيف إليهم القزبر والمعدنوس.



3 نصفف الخضر فوق اللحم، نغطي الطاجين ونترك الكل ينضج لمدة 30 دقيقة مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة.



Majdoulina

4 نضيف زيت الزيتون ونترك الطاجين يترغى على نار هادئة لمدة ربع ساعة.

www.ma-ft.com/vb



Majdoulina

طاجين اللحم بخيزو والجلبانة

- المقادير: • 500 غ من لحم البقر • 1 كغ جزر (خيزو)
• زليقة من الجلبانة • 2 فصوص ثوم مفروم
• قليل من القزبر والمعدنوس مفرومين
• قليل من الحامض مصير • قليل من الزيتون مرقد
• شعيرات من الزعفران الحر • 5 ملاعق كبار زيت
• ملح - خرقوم - سكينجبير

طريقة التحضير



1 تقطع اللحم وتضعه في الطاجين، نضيف الزيت، الزعفران الحر، قليل من الملح، الإيزار، سكينجبير، الثوم ونشحره لمدة ربع ساعة مع تحريكه وتقليبه.



2 نضيف قليل من الماء الساخن، نغطيه ونتركه ينضج على نار هادئة لمدة ساعة مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة حتى ينضج اللحم ويصبح هشاً.



3 نضيف الجزر مقطع والجلبانة، نغطي الطاجين ونتركه ينضج لمدة نصف ساعة مع مراقبته.



4 نضيف الحامض مصير، القزبر والمعدنوس مفروم، الزيتون مرقد ونترك الطاجين يترغى لمدة ربع ساعة.



www.ma-ft.com/vb

Majdouline

طاجين اللحم بالقوق والجلبانة

المقادير : 500 غ من لحم البقر

• 1,5 كغ قوق

• زليفة من الجلبانة

• 2 فصوص ثوم مفروم

• 4 ملاعق كبار زيت

• 2 ملاعق كبار زيت الزيتون

• شعيرات من الزعفران الحار

• ملح، إيزار، سكينجبير، خرقوم

• ربع حامضة مصيرة

• 2 ملاعق كبار عصير الحامض

• قليل من القزبر والمعدنوس مفرومين

www.ma-ft.com/vb

Majdoulne

طريقة التحضير



1 ننقي القوق جيدا ونضعه في إناء به ماء وعصير الحامض حتى يحتفظ بلونه الطبيعي.



Majdoulne

2 نقطع اللحم ونضعه في الطاجين، نضيف الزيت، قليل من الملح، الإيزار، الخرقوم، الزعفران شعرة، سكينجبير، الثوم ونشعره لمدة ربع ساعة مع تحريكه وتقليبه.



3 نضيف مقدار كأس كبير من الماء الساخن، نغطي الطاجين ونتركه ينضج لمدة ساعة مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة.



Majdoulne

4 نضيف القوق والجلبانة ونتركه ينضج لمدة نصف ساعة ثم نضيف زيت الزيتون، القزبر والمعدنوس مفروم، الحامض مصير ونتركه يترغى لمدة ربع ساعة.

طاجين اللحم بالشفلور

المقادير : 500 غ من لحم البقر

- بصلة مشلّصة
- حبة شفلور متوسطة الحجم
- قليل من القزبر والمعدنوس مفروم
- 2 فصوص ثوم
- 2 ملاعق كبار عصير الحامض
- 4 ملاعق كبار زيت
- ملعقة صغيرة دقيق مذاب في قليل من الماء
- ملح، خرقوم، سكينجبير

طريقة التحضير



1 في طاجين نقطع اللحم، نضيف إليه البصل، فص من الثوم مفروم، قليل من الملح، سكينجبير، الخرقوم، الزيت ونشحر الكل لمدة ربع ساعة مع تحريكه وتقليبه.



Majdouline

2 نضيف كأس كبير من الماء الساخن، نغطي الطاجين ونتركه يطهى لمدة ساعة مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة.



Majdouline

3 نغسل الشفلور، نقطعه ونسلقه نصف سلقة في الماء الغليان مع قبضة ملح، فص ثوم وملعقة صغيرة من الدقيق لكي يحتفظ بلونه الأبيض.



4 نصفي الشفلور ونصفه فوق اللحم، نغطيه ونتركه ينضج لمدة ربع ساعة ثم نسقيه بعصير الحامض ونتركه يترغى على نار هادئة لمدة ربع ساعة إضافية. عند التقديم نزيّنه بالقزبر والمعدنوس.

www.ma-ft.com/vb

Majdouline

طاجين اللحم باللفت

المقادير : 500 غ من لحم البقر

- بصلة مشلّصة
- 1 كغ لفت دو اللون البنفسجي
- 4 ملاعق كبار زيت
- قليل من القزبر والمعدنوس مفروم
- شعيرات من الزعفران الحر
- ملح، إبنزار، خرقوم

طريقة التحضير



1 في طاجين نقطع اللحم، نضيف البصل، الزيت، قليل من الملح، الإبنزار، الخرقوم، الزعفران شعرة ونشحر الكل لمدة ربع ساعة مع تحريكه وتقليبيه.



2 نضيف مقدار كأس كبير من الماء الساخن، نغطي الطاجين ونتركه يطهى لمدة ساعة مع مراقبته وإضافة الماء عند الحاجة.



3 نقشر اللفت ونقطعه أرباعاً ثم نصفه فوق اللحم، نغطي الطاجين ونتركه ينضج لمدة نصف ساعة مع المراقبة.



4 نتأكد من نضج اللفت وعند التقديم نزيّنه بقليل من القزبر والمعدنوس مفروم.

www.ma-ft.com/vb

Majdoutline

طاجين اللحم بالفلولة

المقادير : 500 غ من لحم البقر • بصلة

- 3 حبات فلفل، خضراء، حمراء، صفراء
- 2 فصوص ثوم مفروم • قليل من المعدنوس مفروم
- 3 ملاعق كبار زيت الزيتون • 2 ملاعق كبار زيت
- ملح، إبزار، تحميرة

طريقة التحضير



Majdoulne

1 في طاجين نضع بصلة مقطعة إلى دوائر، نضيف اللحم، الزيت، زيت الزيتون، الثوم، قليل من الملح، الإبزار، التحميرة ونشحر الكل لمدة ربع ساعة مع تحريكه وتقليبه.



2 نضيف مقدار كأس كبير من الماء الساخن، نغطي الطاجين ونتركه يطهى لمدة ساعة مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة حتى ينضج اللحم ويصبح هشاً.



Majdoulne

3 نزيل عن الفلفل زريعتها ثم نقطعها إلى دوائر ونصففها فوق اللحم، نغطي الطاجين ونتركه ينضج لمدة 20 دقيقة إضافية مع مراقبته.



Majdoulne

4 نرشه بالمعدنوس مفروم ونتركه يتبرغى على نار هادئة لمدة ربع ساعة.

www.ma-ft.com/vb

Majdoulne

طاجين اللحم بالفل

المقادير : 500 غ من لحم البقر • بصلة مشلّصة
1 كغ فول أخضر • 3 فصّوص ثوم مفروم
2 ملاعق كبار عصير الحامض • 4 ملاعق كبار زيت
2 ملاعق كبار زيت الزيتون • ربع حامضة مصيرة
قليل من المعدنوس مفروم • قليل من الزيتون مرقد
• ملح، خرقوم، سكينجبير

طريقة التحضير



1 في طاجين نقطع اللحم، نضيف البصل، الثوم، الزيت، زيت الزيتون، قليل من الملح، الخرقوم، سكينجبير ونشحره لمدة ربع ساعة مع تحريكه وتقليبه.



2 نضيف مقدار كأس كبير من الماء الساخن ونتركه يطهى على نار هادئة لمدة ساعة مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة.



3 نقشر الفول ونزيل عنه نباته، نثقبه بسكين إذا كانت حباته كبيرة ثم نصفه فوق اللحم، نغطي الطاجين ونتركه ينضج لمدة نصف ساعة.



4 نسقيه بعصير الحامض، ثم نضيف قطع الحامض مصير، الزيتون مرقد، المعدنوس ونتركه يترغى على النار لمدة 20 دقيقة.

www.ma-ft.com/vb

majdouline

طاجين اللحم بالبسباس

المقادير: 500 غ من لحم البقر

- بصلة مشلّصة
- 1 كغ بسباس (الشمار)
- قليل من المعدنوس مفروم
- 4 ملاعق كبار زيت
- 2 ملاعق كبار عصير الحامض
- 2 فصوص ثوم مفروم
- ملح، خرقوم، سكينجوير

طريقة التحضير



majdoulne

1 في طاجين نقطع اللحم، نضيف البصل، الثوم، الزيت، قليل من الملح، الخرقوم، سكينجوير ونشحره لمدة ربع ساعة مع تحريكه وتقليبه.



2 نضيف مقدار كأس كبير من الماء الساخن ونتركه يطهى لمدة ساعة مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة حتى ينضج اللحم ويصبح هشاً.



majdoulne

3 نغسل البسباس ونقطعه ثم نصفه فوق اللحم ونترك الكل ينضج لمدة نصف ساعة مع مراقبته.



majdoulne

4 نسقيه بعصير الحامض ونتركه يترغى لمدة ربع ساعة. عند التقديم نزينه بالمعدنوس مفروم.

www.ma-ft.com/vb

majdoulne

طاجين اللحم بالسفرجل

المقادير : 500 غ من لحم البقر

1 كغ من السفرجل

2 بصلات مشلوضة

4 ملاعق كبار زيت

شعيرات من الزعفران الحر

ملح، خرقوم، سكينجبير

قطعة حامض

X

طريقة التحضير



Majdouline

1 في طاجين نقطع اللحم، نضيف البصل، الزيت، الزعفران شعرة، قليل من الملح، الخرقوم، سكينجبير ونشحر الكل لمدة ربع ساعة مع تحريكه وتقليبه.



2 نضيف مقدار كأس كبير من الماء الساخن، نغطي الطاجين ونتركه يطهى لمدة ساعة مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة.



Majdouline

3 نقشر السفرجل، نقطعه إلى أرباع ونضعه في الماء مع قطعة من الحامض حتى يحتفظ بلونه الطبيعي.



Majdouline

4 نصفق قطع السفرجل فوق اللحم، نغطي الطاجين ونتركه ينضج لمدة نصف ساعة مع مراقبته.

www.ma-ft.com/vb

Majdouline

X

طاجين اللحم بالكرعة



1 في طاجين نقطع اللحم، نضيف البصلة، الزعتر والشعيرة، قليل من الملح، الإبرار، الخرقوم، الزيت ونشحر الكل على نار هادئة لمدة ربع ساعة مع تحريكه وتقليبه من جميع الجوانب



2 نضيف قليل من الماء الساخن، نغليه ونتركه يطهى لمدة ساعة (حسب جودة وطراوة اللحم) مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة حتى ينضج اللحم ويصبح هشاً.



3 في إناء نقطع الكرعة، نضيف قليل من الخرقوم، الملح، الإبرار ونطبخ الكل ثم نحك فوقها ملعقة صغيرة من الزعتر.



4 نضعها فوق اللحم، نضيف قليل من الماء الساخن، زيت الزيتون، نطبخ الطاجين ونتركه ينضج فوق النار لمدة 15 دقيقة.

طاجين اللحم بالكرعة (قدرة بالزعتر)

100 غ من لحم البقر • بصلة متوسطة

1 ملعقة كبيرة خضراء • 1 ملعقة كبيرة زيت

1 ملعقة كبيرة زيت الزيتون • 1 ملعقة كبيرة زعتر

• ملح - إبرار - خرقوم • ملعقة صغيرة زعتر

www.ma-ft.com/vb

Majdouline

طاجين اللحم بالكروعة الحمراء معسل

- 500 غ من لحم البقر • بصلة مشلوضة
- 750 غ كروعة حمراء • ملعقة صغيرة سمن حر
- ملعقة كبيرة عسل • 50 غ زنجلان محمر
- 2 ملاعق كبار زيت • عود قرفة
- ملح، إيزار، خرقوم، قرفة، سكينجبير

طريقة التحضير



1 في طاجين نقتلع اللحم. نضيف البصل، الزيت، الملح، الإيزار، الخرقوم، سكينجبير، عود القرفة ونشحر الكل لمدة ربع ساعة مع تحريكه وتقليبه.



2 نضيف مقدار كأس كبير من الماء الساخن، نغطي الطاجين ونتركه ينضج لمدة ساعة ونصف مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة.



3 نزيل قشرة الكروعة، نقطعها إلى مربعات صغيرة ونسلقها في ماء غليان مع قبضة ملح لمدة 20 دقيقة ثم نصفيها تماما من الماء.



4 نضعها في مقلاة، نضيف السمن، سكينجبير والقرفة، العسل ونشحرها على نار هادئة مع الضغط عليها بملعقة خشبية حتى تتصلب. نسلقها في ماء غليان ونرشها بالزنجلان عند التقديم.

www.ma-ft.com/vb

majdouline

طاجين اللحم باللوبية خضراء والطماطم

المكونات:
 • 500 غ من لحم البقر • بصلة مفصلة
 • 2 ملاعق لوبية خضراء • 2 فص ثوم مفروم
 • حبة طماطم • قليل من المعنوس مفروم
 • 2 ملاعق كبار زيت الزيتون
 • عصير نصف حامض • ملح • تسميرة • خرقوم • ستيكبير

طريقة التحضير



1 في طاجين نقطع اللحم، نضيف البصل، الطماطم مقطعة، الزيت، قليل من الملح، التخميرة، الخرقوم، ستيكبير ونشوي الكل لمدة ربع ساعة مع تحريكه.



2 نضيف مقدار كأس كبير من الماء الساخن، نغطي الطاجين ونتركه ينضج لمدة ساعة مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة.



3 نقطع اللوبية، نغسلها ثم نصفها فوق اللحم، نغطي الطاجين ونترك الكل ينضج لمدة نصف ساعة مع مراقبته.



4 نضيف الثوم مفروم، المعنوس، زيت الزيتون، عصير الحامض ونترك الطاجين يترعى لمدة 20 دقيقة.

www.ma-ft.com/vb

majdoulina

طاجين اللحم بالكرفينة

المقادير : 1 كغ من اللحم البقر • سلطة من الكرفينة
• سلطة متوسطة • 2 فص من ثوم مقروم

- 1 ملاعق كبار زيت
- 2 ملاعق كبار زيت الزيتون
- 1 ملاعق كبار «سبر» الحامض
- ملح، إبرار، خرفوم، مستحلبين
- قليل من المعتنوس مقروم
- قليل من المعتنوس مقروم

www.ma-fl.com/vb

majdoutline

عن مجلة الشيفر



1 في طاجين، نضع اللحم نصف الكرفينة
الزيت، الثوم، زيت الار، ثوم قليل من الطاجين
الإبرار، الخرفوم، مستحلبين و نضعه على
لمدة ربع ساعة مع تحريكه ونقلب



majdoutline

2 نضيف مقدار كأس كبير من الماء الساخن
نغطي الطاجين ونتركه ينضج لمدة ساعة
مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عن الحاجة
حتى ينضج اللحم ويصبح هشاً



majdoutline

3 نضيف الكرفينة فوق اللحم، نغطي
الطاجين ونتركه ينضج لمدة نصف
ساعة تحت المراقبة.



4 نغطي الطاجين بغطاء منسج
حبات فلفل الحار، سبر، ملح
بالحار من المعتنوس مقروم ونتركه
على النار ربع ساعة

طاجين اللحم بجذور الكرفس

الكمية: 4 أشخاص (300 غرام لحم)

• 1/2 كيلو لحم

• 1/2 كيلو جذور الكرفس

• 1/2 كيلو بطاطس

• 1/2 كيلو فطر

• 1/2 كيلو كزبرة

• 1/2 كيلو بصل

طريقة التحضير



Majdouline

1- نضع اللحم في قدر مع البصل والكرفس والبطاطس والفطر ونقلبهم ونشحم الكرفس بربع ساعة مع حرارة عالية.



2- نضيف مقدار كأس كبير من الماء الساخن، نغطيه ونتركه يطبخ لمدة ساعة مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة حتى ينضج اللحم ويصبح مشا.



3- نقشر جذور الكرفس ونشحمها بربع ساعة في البصل ونقطعها أرباعاً، نضعها في الكأس فوق اللحم، نغطي الطاجين ونتركه ينضج لمدة نصف ساعة تمام الحرارة.



Majdouline

4- نرشه بالمعدنوس مفروم ونتركه يبرد لمدة ربع ساعة قبل تقديمه.

www.ma-ft.com/vb

Majdouline

طاجين اللحم باللوز والبصل قدرة

٢٠٠٠ غرام لحم البقر

١٠٠ غرام لوز

١٠٠ غرام بصل

١٠٠ غرام زعفران

١٠٠ غرام زعفران الحار

١٠٠ غرام زعفران الحار

١. نقطع اللحم ونضعه في طاجين، نضيف
سلة مقطعة إلى شرائح، الزيت،
الزعفران الحار، الملح، الأرز، الحرقوم.
نشحر الكل لمدة ربع ساعة مع التحريك.

٢. نضيف كأس كبير من الماء الساخن
ونترك اللحم يطهى لمدة ساعة مع مراقبته
وإضافة ماء ساخن عند الحاجة.

٣. عندما ينضج اللحم ويصبح هشاً
نضيف ما تبقى من شرائح البصل،
نغطي الطاجين ونتركه ينضج لمدة
نصف ساعة إضافية مع مراقبته.

٤. نسلق اللوز في الماء الغليان لمدة
خمس دقائق، نزيل عنه قشوره ثم
نحمّره في الزيت الغليان ونستعمله

www.ma-ft.com/vb

Majdouline

طاجين اللحم بالتمر

« 1 كغ من لحم البقر » مصلة مشلخة
 « 1 كغ من لوز مسلوق ثم مقشر ومقلي »
 « 2 ملاعق كبار زنجبيلان محمر »
 « 2 ملاعق كبار عسل »
 « 1 عود قرفة » قليل من مسحوق القرفة
 « 1 سم من الزعفران الحار » 4 ملاعق كبار زيت
 « ملح، زبادي، شوتوم، سكينجهير »

من رتبة الشصير



1 في طاجين نضع اللحم، نصف، فيصل
 الزيت، الزعفران الحار، الملح، الإمزال
 الشوتوم، سكينجهير، القرفة ونشحر اللحم
 لمدة ربع ساعة مع تمريكه ونقليه



2 نضيف مقدار كأس كبير من الماء
 الساخن، نغطي الطاجين ونتركه يطهى
 لمدة ساعة مع مراقبته وإضافة ماء ساخن
 عند الحاجة.



3 نضع التمر ونزيل عنه العظام ثم نسلقه
 فوق اللحم ونترك الكل ينضج لمدة 20
 دقيقة.



4 نسقي الطاجين بالعسل ونرشه بقليل
 من القرفة، نغليه ونتركه يترغى لمدة ربع
 ساعة. عند التقديم نزينه باللوز مسلوق
 والزنجبيلان محمر.

www.ma-ft.com/vb

Majdouline

طاجين اللحم بالكرومب الصغير

٥٠٠ غ من لحم البقر

تاريخ دولة بني أمية

1. *Journal of Management Studies*, 1996, 33, 1, 1-14.

الكثير من المعدن من مغنيزيوم

فصل در علوم و فنون

اولاً على كبار خبير الشمامسة

اعلا حق بکبار زیت

طبع: دار الفکر، مسکو، روس

١- فهو عالمييون تلتزم بالقيم، تلتزم به
الإنسان، تلتزم به العالم، مشروع، المشروع
الشرعي، مشروع، المشروع، المشروع، المشروع
الإنسان، مشروع، المشروع، المشروع، المشروع

التي هي من الساعات
التي هي من الساعات
التي هي من الساعات
التي هي من الساعات

طاجين يلحم الرأس والحمص والبصل قبل

- ١ كُفْج من لحم الرااس
١ كُفْج بحصل مقطع الى شرائح
١ كُفْج من الحمص عنقز في الماء مقسوس
٢ ملاعق كبار زيت
٢ ملاعق كبار زيت الزيتون
شعيرات من الزعفران الحمر
ملح، ابزار، خرقوم

شعرة الملح، الإبراز، الثور شوم، ماء سوس، ويز
الماء، نفضيه ونتركه يجف حتى لا
مع مراقبته وإضافة ماء سوسة

2 نضيف الزيت، زيت الزيتون، نخل
الحماجين ونتركه ينضج لمدة نصف
ساعة ثم نأكله

3 نضيف شرائح البصل المتبقية،
الحمص، المعدنوس ونترك الكحل ينضج
لمدة 15 دقيقة إضافية مع مراقبته وإضافة
القلييل من الماء الساخن عند الحاجة.

www.ma-fit.com/vb

majdouline

طاجين بالخضر

- 2 حبات جزر (خيزر) • 2 حبات بطاطس
- 2 حبات طماطم • 2 حبات بصل
- 2 حبات بصل مطبوخة • 2 حبة فلفل
- بصلية مقطعة إلى شرائح • 2 بصرة من ثوم مفروم
- قليل من القزبر والمعدنوس مفروم
- قليل من الزيتون مرقق • نصف حامض مصيرة
- ملعقة كبيرة زيت • 2 ملاعق كبار زيت الزيتون
- ملح، إبزار، تحميرة • قزبر ومعدنوس مربوط

www.ma-ft.com/vb

majdouline

- في طاجين نسخ البصل، القزبر
- والمعدنوس، الزيت، زيت الزيتون، قليل
- من الملح، الإبزار، التحميرة، الثوم ونشحر
- كل لمدة ربع ساعة مع تحريكه

ماجدولين

- 2 نضيف الجزر مقطع، اللفت مقطع، مقدار
- كأس كبير من الماء الساخن، نغطي
- الطاجين ونتركه يطهى لمدة نصف ساعة
- مع مراقبته.

- 3 نضيف ما تبقى من الخضر المطبوخة إلى
- الربع، نغطي الطاجين ونتركه ينضج لمدة
- نصف ساعة

- 4 نزينه بالحامض مصير، القزبر
- والمعدنوس مفروم، الزيتون مرقق، قليل
- من الإبزار ونتركه يترغى لمدة ربع
- ساعة.



طاجين الدجاج معسل بالبصل والزبيب

◦ دجاجة من وزن 1,5 كغ

◦ 500 غ بصل

◦ 2 فصوص ثوم

◦ قليل من القزبر والمعدنوس مفروم

◦ قليل من خرقوم، سكينجبير، قرفة، ملح، إيزار

◦ 2 ملاعق كبار زيت

◦ 3 ملاعق كبار زيت الزيتون

◦ 100 غ زبيب بدون عظم

◦ ملعقة كبيرة من السكر سنيدة

1 في إناء نخلط الزيت، زيت الزيتون، قليل من الخرقوم، سكينجبير، القرفة، الملح والإيزار حتى تنسجم العناصر ثم ندهن بها قطع الدجاج ونتركها تتشرب لمدة نصف ساعة.

2 نضع بصلة مشلضة أسفل الطاجين مع قليل من خليط الزيت والتوابل، الثوم، نشحرها قليلا ثم نصفف فوقها الدجاج ونتركه يتشحر لمدة 10 دقائق مع التحريك.

3 نقطع ما تبقى من البصل إلى شرائح نخلطها بمزيج التوابل والزيت ثم نصففها فوق الدجاج، نغطي الطاجين ونتركه ينضج لمدة 40 دقيقة مع المراقبة وإدخال ماء ساخن عند الحاجة.

4 نضيف الزبيب، المعدنوس مفروم ونرش الطاجين بالسكر سنيدة، نغطيه ونتركه يترغى لمدة 20 دقيقة.

www.ma-fl.com/vb

www.ma-fl.com/vb

majdouline

طاجين الدجاج بالبرقوق اليابس

- 1 ملعقة من وزن 1,5 كغ
- 1 بصلة مقطعة الى شرائح
- 1 كغ من البرقوق اليابس
- 1 كغ من الخبز المسلووق، مقشر ومحمّر
- 1 ملعقة كبيرة زنجبيل مطحون
- 1 ملعقة كبيرة زيت • 1 ملعقة كبيرة سمن حر
- ملح، إيزار، خرقوم، سكينجبير • قليل من القرفة
- 1 ملعقة كبيرة سكر سنيدة • 1 ملعقة كبيرة ماء الزهر

www.ma-ft.com/vb

Majdouline

1 في إناء نخلط الزيت، السمن، قليل من الملح، الإيزار، الخرقوم وسكينجبير ثم نضع ببقا قطع الدجاج ونقلب مرّة لمدة نصف ساعة.

2 في طاجين نضع البصل، قطع الدجاج ونشحم الكل لمدة ربع ساعة مع تحريكه وتقليبها.

3 نضع كأس كبير من الماء الدافئ في الإناء المستعمل، نخلط لكي يمتزج بشرمولة المتبقية ثم نضيفه إلى الدجاج، نغليه وتركه يطهى لمدة ساعة مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة.

4 في كسولة نضع الماء، السكر سنيدة، ماء الزهر، القرفة، نغليه ثم نضع البرقوق يسنين لمدة 10 دقائق مع تحريكه. الطاجين بالبرقوق مفتت في الخبز المحمّر وباللوز المحمّر.

طاجين الدجاج اليدوي بالسلق

- 1 دجاجة بلدية من وزن 1.5 كغ، مقطعة إلى قطع متوسطة
- 1 بصلة مشحونة
- 1 رطل من السلق
- 1 قليل من المعدنوس مفروم
- 1 ملاعق كبار زيت
- 1 فص ثوم مفروم
- 1 قليل من الحامض مصير
- 1 ملح، إيزار، خرقوم، سكينجبير

www.ma-ft.com/vb

Majdouline



Majdouline

1 في طاجين نضع البصل، السلق، قطع
الدجاج، نضيف الفرم، الملح، الإيزار،
الخرقوم، سكينجبير، الزيت ونشجر الكل
لمدة ربع ساعة مع تحريك، وتقليب.



2 نضيف مقدار كأس كبير ماء ساخن،
نغطي الطاجين ونتركه، يغطي لمدة
ساعتين مع مراقبته وإضافة ماء ساخن
عند الحاجة.



Majdouline

3 ننقي أعراش السلق، نزيل عنها الشرة
الرفيقة ثم نقطعها إلى شرائح طويلة
ونضعها في الماء.



4 نصفها ثم نصفها فوق الدجاج
ونرشها بالمعدنوس مفروم، نغطي
الطاجين ونترك الكل ينضج لمدة نصف
ساعة مع مراقبته، نضيف الحامض مصير
ونترك الطاجين يترغى لمدة ربع ساعة.

طاجين الدجاج بالمشماش اليابس والأناناس

- دجاجة من وزن 1.5 كجم
- 2 بصلات مشلضة • 2 فصوص ثوم
- عليه أناناس • 250 غ مشماش يابس
- 1/2 كغ لوز مسلوق، مقشر، مقلي ومهرمش
- ملعقة كبيرة سكر سنيدة • عود قرفة + قليل من القرفة
- 4 ملاعق كبار زيت • ملعقة صغيرة سمن حر
- شحيرات من الزعفران الحر • ملح، خرقوم، سكينجيدار

www.ma-ft.com/vb

Majdouline

طاجين الدجاج بالمشماش اليابس



1. في إناء، يسخن الزيت على نار هادئة. يضاف إليه البصل، الثوم، الملح، الفلفل، القرفة، الزعفران، السكر، السمن، الخرقوم، السكينجيدار. يترك المزيج يغلي لمدة 10 دقائق.



Majdouline

2. يضاف الدجاج، الكاوي، كبريت من الماء الساخن، ثم يغطى الطاجين وتتركه يغلي لمدة 45 دقيقة مع مزيج من الماء الساخن عند الحاجة.



Majdouline

3. في كسرولة تسلق المشماش اليابس مع عود القرفة والسكر سنيدة لمدة ربع ساعة ثم تصفيه من الماء.



Majdouline

4. نصف الأناناس مفلفل واستعملت اليابس فوق الشحاج، ثم يغطى الطاجين وتتركه يغلي لمدة 20 دقيقة مع مزيج من الماء عند التقديم نريته بالثور مهرمش.

طاجين الدجاج بالبصل والفاصل مشوية

دجاجة بوزن 1.5 كغ، ملح، 3 ملاعق بصل

• حبتان فلفل خضراء، وحسوا.
• 1 قنصوس شور، مخروم • قليل من بسببسية

• قليل من الزبيب والمعدنوس مربط

• ملح، إيزار، خرقوم، سكينجبير

• 2 ملاعق كبار زيت • 3 ملاعق كبار زيت الزيتون

1 من طاجين بوزن 1.5 كغ، ملح، 3 ملاعق بصل
• حبتان فلفل خضراء، وحسوا.
• 1 قنصوس شور، مخروم • قليل من بسببسية
• قليل من الزبيب والمعدنوس مربط
• ملح، إيزار، خرقوم، سكينجبير
• 2 ملاعق كبار زيت • 3 ملاعق كبار زيت الزيتون

2 تقطع البصل المشوي إلى شرائح، وتضع فوق الدجاج ثم نضع الفلفل الأخضر والمعدنوس وكأس ماء، سافون، نعالي الكل ونتركه يطهى لمدة 10 دقيقة تحت المراقبة.

3 نشوي الفلفل من جميع الجوانب ثم نضعها في كيس من البلاستيك حتى تبرد وتلين، نقشرها ونغسلها، نزيل عنها الزريعة ونقطعها إلى شرائح طويلة.

4 نصفها فوق الطاجين، نغليه ونتركه يترغى لمدة 15 دقيقة.

www.ma-ft.com/vb

Majdouline

طاجين الدجاج بالتفاح والقرفة

- دجاجة من وزن 1.5 كغ
- 7 بصلات مفصلة • 1 تفاح
- فص ثوم مغروم • قليل من الكوزة محكوكة
- 2 ملاعق كبار زبدة • ملعقة كبيرة عسل
- ملح، قرفة، خرقوم • 4 ملاعق كبار زيت

www.ma-ft.com/vb

majdouline

1 في طاجين نضع البصل والدجاج مقطع،
نضيف الزيت، الثوم، قليل من الملح،
الخرقوم، القرفة ونشحر الكل لمدة ربع
ساعة مع تحريكه ونقليه.

2 نضيف مقدار كأس كبير من الماء،
الساخن، نغطي الطاجين ونتركه ساخن
لمدة 30 دقيقة مع مراقبته وإضافة ماء
ساخن عند الحاجة.

3 نقشر التفاح، نقطعه أرباعا ونزيل عنه
العظام ثم نسلقه في الماء الغليان مع قليل
من القرفة والكوزة محكوكة لمدة ربع
ساعة.

4 نضع الزبدة والبصل في مقلاد ونشحر
فيها قطع التفاح من جميع الجهات ثم
نصفئها فوق الدجاج، نغطي الطاجين
ونترك الكل يتروغى لمدة 20 دقيقة.

majdouline

majdouline

majdouline

majdouline

طاجين الدجاج بالجزر (خير)

- دجاجة من وزن 1.5 كغ • 1 كغ جزر
- بصلة • قليل من القزبر والمعدنوس
- قليل من الحامض مصير • 1 ملاعق كبار زيت
- 2 ملاعق كبار زيت الزيتون • شعيرات من الزعفران الحمر
- ملح • خرقوم • سكينجبير • إيزارو
- قليل من الزيتون مرقد

1 في اناء نخلط الزيت، قليل من الملح، الإيزار، الخرقوم، سكينجبير، الزعفران شعرة ثم ندهن الدجاج مقطع ونتركه مرقد لمدة نصف ساعة.

2 في طاجين نضع البصلة مفصلة إلى شرائح، نصفق فوقها الدجاج، نضيف كأس كبير من الماء ونتركه يطهى على نار هادئة لمدة نصف ساعة مع تقلبيه وإضافة ماء ساخن عند الحاجة.

3 نضع الجزر مقطع يترقد في خليط الزيت والتوابل ثم نصفقه فوق الدجاج.

4 نضيف زيت الزيتون، القزبر والمعدنوس الحامض مصير ونتركه ينضج لمدة ساعة مع مراقبة الطاجين وإضافة ماء عند الحاجة.

عند التقديم نزينه بالزيتون مرقد.



majdouline



majdouline

www.ma-ft.com/vb

majdouline

طاجين بأعناق بيبي قدرة

- 1 كغ أعناق بيبي
- 3 بصلات مقطعة إلى شرائح
- 1 ملعقة صغيرة سمن حر
- 4 ملاعق كبار زيت
- 2 ملاعق كبار زيت الزيتون
- قليل من القزبر والمعدنوس مفروم
- 2 قصوص ثوم مفروم
- شعيرات من الزعفران الحر
- ملح - إيزال - خرقوم - سكينجبير
- 3 ملاعق كبار خل

www.ma-ft.com/vb

Majdouline



طاجين الطماطم

1 نغسل أعناق بيبي ثم نرفقها في الماء والعل لمدة ساعة، نغسلها ونصفها قبل الاستعمال.

2 في طاجين نقطع بصلة إلى شرائح، نصف أعناق بيبي، نضيف الملح، الإيزال، الخرقوم، سكينجبير، الزعفران الحر، الزيت، السمن الحر، الثوم ونشحر الكل لمدة 15 دقيقة مع تحريكها وتقليبها.

3 نضيف كأس كبير من الماء الساخن، نغطي الطاجين ونتركه ينضج لمدة ساعة مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة.

4 نضيف شرائح البصل الكل ينضج لمدة نصف نضيف زيت الزيتون، المفروم ونتركه يترغى



طاجين الأرنب بالبطاطس

المقادير : • 1 كغ من لحم الأرانب • 1 كغ بطاطس

- بصلة مشلضة • 2 حبات طماطم
- فص ثوم مفروم • ربع حامضة مصيرة
- قليل من القزبر والمعدنوس مفروم
- قليل من الزيتون مرقد • 2 ملاعق كبار زيت
- 2 ملاعق كبار زيت الزيتون
- شعيرات من الزعفران الحر
- ملح، إبزار، خرقوم، سكينجبير

www.ma-ft.com/vb



Majdoulne

طريقة التحضير



Majdoulne

1 في طاجين نضع البصل ، حبة طماطم مقطعة، قطع لحم الأرانب، الثوم، الزعفران الحر، الملح، الإبزار، الخرقوم، سكينجبير، الزيت، زيت الزيتون ونشحر الكل ربع ساعة مع تحريكه وتقليبه.



2 نضيف مقدار كأس كبير من الماء الساخن، نغطي الطاجين ونتركه ينضج لمدة 40 دقيقة مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة.



3 نصف البطاطس مقطعة أرباعا، حبة الطماطم مقطعة أرباعا، نغطي الطاجين ونتركه ينضج لمدة نصف ساعة.



Majdoulne

4 نضيف الحامض مصير، الزيتون، القزبر والمعدنوس ونتركه يترغى لمدة ربع ساعة.

طريقة التحضير



1 في طاجين نضع بصلة مشلضة، لحم الأرناب مقطع، الزيت، السمن، قليل من الملح، الإبرار، الخرقوم، سكينجبير، القرفة، الزعفران ونشحر الكل لمدة ربع ساعة مع التحريك.



2 نضيف مقدار كأس كبير من الماء الساخن، نغطي الطاجين ونتركه ينضج لمدة 45 دقيقة مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة.



3 نضيف البصل الصغير، المعدنوس مفروم، نغطي الطاجين ونتركه ينضج لمدة 30 دقيقة تحت المراقبة دائما.

Majdouline

طاجين الأرناب بالبصل الصغير

المقادير : 1 كغ من لحم الأرناب

• بصلة مشلضة

• 500 غ بصل صغير

• قليل من المعدنوس مفروم

• شعيرات من الزعفران الحر

• ملعقة صغيرة سمن حر

• 2 ملاعق كبار زيت

• ملح، إبرار، خرقوم، سكينجبير، قرفة

www.ma-ft.com/vb



majdouline

طريقة التحضير



majdouline

1 في طاجين نضع اللحم، نضيف إليه بصلية مشلصة، الثوم، الزيت، زيت الزيتون، قليل من الملح، الإبرار، الخرقوم ونشحر الكل لمدة 15 دقيقة مع تحريكه وتقليبه.



2 نضيف مقدار كأس كبير من الماء الساخن، نغطي الطاجين ونتركه يطهى لمدة ساعة مع مراقبته وإضافة ماء ساخن عند الحاجة.



majdouline

3 نضيف ماتبقى من البصل مقطع إلى شرائح، نغطي الطاجين ونتركه ينضج لمدة نصف ساعة إضافية مع مراقبته.



majdouline

4 نضيف الزيتون والمعدنوس مفروم، نغطي الطاجين ونتركه يترغى لمدة ربع ساعة.

طاجين بلحم الماعز والبصل والزيتون



المقادير : • 750 غ من لحم الماعز • 500 غ بصل

• زيتون مرقد • 2 فصون ثوم مفروم

• قليل من المعدنوس مفروم • 2 ملاعق كبار زيت

• 3 ملاعق كبار زيت الزيتون • ملح، إبرار، خرقوم



www.ma-ft.com/vb

majdouline

34	طاجين اللحم بالتمر
36	طاجين اللحم بالكرومب الصغير
38	طاجين بلحم الرأس والحمص والبصل قدرة
40	طاجين بالخضر
42	طاجين الدجاج معسل بالبصل والزبيب
44	طاجين الدجاج بالبرقوق اليابس
46	طاجين الدجاج البلدي بالسلق
48	طاجين الدجاج بالمشماش اليابس والأناس
50	طاجين الدجاج بالبصل والقلقلة مشوية
52	طاجين الدجاج بالتفاح والقرفة
54	طاجين الدجاج بالجزر (خيزو)
56	طاجين بأعناق بيبي قدرة
58	طاجين الأرنب بالبطاطس
60	طاجين الأرنب بالبصل الصغير
62	طاجين بلحم الماعز والبصل والزيتون

04	طاجين اللحم بسبع خضر
06	طاجين اللحم بالقوق والجلبانة
08	طاجين اللحم بخيزو والجلبانة
10	طاجين اللحم بالشفلور
12	طاجين اللحم باللفت
14	طاجين اللحم بالقلقلة
16	طاجين اللحم بالفول
18	طاجين اللحم بالبسباس
20	طاجين اللحم بالسفرجل
22	طاجين اللحم بالكرعة (قدرة بالزعتر)
24	طاجين اللحم بالكرعة الحمراء معسلة
26	طاجين اللحم باللوبية خضراء والطماطم
28	طاجين اللحم بالكرنينة
30	طاجين اللحم بجدور الكرافص
32	طاجين اللحم باللوز والبصل قدرة

majdoline